

PÖSTLI EVERGREENS

Vorspeisen *Appetisers*

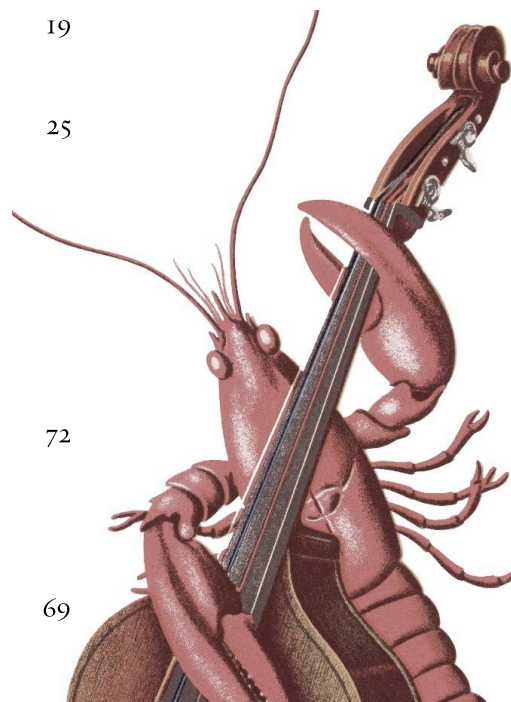
Französische Belon AUSTERN mit Pumpernickelbrot und Eschalottenessig Fresh Fine CLAIRE OYSTERS with pumpernickel bread and shallot vinegar	pro Stück per piece	8
Winterliches SALATBOUQUET mit Avocado, Orange und Pinienkernen Winter salad bouquet with avocado, orange and pine nuts		15
Nüsslissalat mit Ei und knusprigen Speckwürfeln Lamb's lettuce salad with egg and crisp diced bacon		16

Hausgemachte Suppen *Homemade Soups*

Ochsentee mit Porto und eigenem Ravioli Beef tea with Porto and oxtail ravioli	18
Bergkartoffel Söppchen mit Piemonter Trüffel Mountain potato soup with Piedmont truffles	19
Flambierte Hummersuppe mit Einlage Flamed lobster soup	25

Hauptgerichte *Main Dishes*

DOVER Seezunge vom Grill Sauce Hollandaise, Dillkartoffeln, Winterspinat Grilled Dover sole Hollandaise sauce, dill potatoes, winter spinach	72
"HOMARD THERMIDOR" Gratin von kanadischem Hummer und grünem Spargel, Perlen von der Urkartoffel "Lobster Thermidor" Gratin of Canadian lobster and green asparagus, potato beads	69



PÖSTLI EVERGREENS

Hauptgerichte *Main Dishes*

KALBSGESCHNETZELTES

nach Zürcher Art, Butterrösti

Thin sliced veal "Zurich" style with butter roesti

52

Sautierte RINDSFILETWÜRFEL

an pikanter Paprika- Senfsauce

Fettuccine und sautierte Zucchini

Sautéed diced fillet of beef, paprika-mustard sauce

Fettuccine and sautéed zucchini

56

ab 2 Personen

Minimum 2 persons

"LOUP DE MEREN CROÛTE DE SEL"

Wolfsbarsch in der Salzkruste

an Champagnersauce pro Person /per person

(45 Minuten Zubereitungszeit)

Sea bass in salt crust with Champagne sauce

(Preparation time 45 minutes)

75

Beilagenauswahl:

Spinat, Karotten, Chicoree, Pilaw Reis oder Dillkartoffeln

Choice of side dishes:

Spinach, carrots, chicory, Pilaw rice or dill potatoes

"CHÂTEAU BRIAND"

Rindsfilet im Ganzen gebraten, Sauce Béarnaise

(35 Minuten Zubereitungszeit) pro Person /per person

Beef fillet with sauce Béarnaise

(Preparation time 35 minutes)

75

Beilagenauswahl:

Kartoffelgratin, Pommes Frites, Rösti, Reis

Choice of side dishes:

potato gratin, French fries, roesti, rice

